



MANDO:CC

Restaurant Wine

CUCINA TIPICA UMBRA

- ANTIPASTO -

IL MANDUCCIONE 1PAX Allergeni 1-7	12,00€
Selezione di formaggi e salumi accompagnato da bruschetta, salse.	
TORTA AL TESTO Allergeni 1	3,00€
spicchio vuoto	
FRITTO DI VERDURE Allergeni 1-2-6-7-10	8,00€
Carote, Zucchine, Cavolfiori, Melanzane, Peperoni, cipolle	
FRITTO MANDO:CC Allergeni 1-2-6-7-10	9,00€
Patate e Salvia	
IL FRITTO DI MARIO Allergeni 1-2-6-7-10	10,00€
Patate e Borragine	

- PRIMI PIATTI -

ZUPPA DEL GIORNO Allergeni 1-9	7,00€
PENNETTE Allergeni 1	8,00€
al pomodoro o in bianco	
RISOTTO CACIO E PEPE DELLA NERA Allergeni 7	14,00€
- PASTA FRESCA FATTA A MANO -	
STRANGOZZI ALLA SPOLETINA Allergeni 1-3	11,00€
sugo di pomodoro con aglio peperoncino fresco e prezzemolo	
STROZZAPRETI ALLA NORCINA Allergeni 1-3-4-7	13,00€
Tartufo in salsa, salsiccia su base leggera di capperi e alicette, ricotta	
FETTUCCINE ALL'ASSISANA Allergeni 1-3-7-9	13,00€
Ortaggi misti cotti di stagione	
STRASCINATI ALL'AMATRICIANA	14,00€
Sugo di Pomodoro con Barbozza	

- SECONDI PIATTI -

AGNELLO DEI COLLI	16,00€
scottadito con patate arrosto	
BISTECCA UMBRO/MARCHIGIANA	16,00€
Taglio manzo 400gr. c.a	
SELLA DI MAIALE DELLA PIANA ASSISANA	13,00€
AL FORNO	
accompagnata da zucchine e funghi trifolati	
SALSICCE UMBRE ALLO SPIEDO (3PZ.)	11,00€
accompagnate da erbette di campo ripassate	
HAMBURGER DI BOVINO 90GR.	7,00€
PETTO DI POLLO 130GR	6,00€

- CONTORNI -

INSALATA VERDE	4,00€
di stagione	
INSALATA MISTA	4,50€
di stagione	
ERBETTE DI CAMPO	4,50€
ripassate in padella con aglio e peperoncino	
PATATE ARROSTO AL FORNO	4,50€
CONTORNO DELLO CHEF	5,00€
Zucchine e funghi prataioli trifolati	

- PIATTO DEL GIORNO -

FUORI MENÙ DELLO CHEF

Varia ogni Weekend Chiedi al personale di Sala!

Il menù è realizzato e proposto dallo chef

Mario Pizzichini

Mario Pizzichini

COPERTO A PERSONA: 2,50€ / COVERED PER PERSON: 2,50€

Per Info Tel: 0756971310

mail: info@cantinamandocc.it

Piazza San Pasquale n1 - Assisi loc. Castelnuovo - (PG) - 06081





MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- TORTA AL TESTO -

TORTA AL TESTO Allergeni 1 spicchio vuoto	3,00€
TORTA AL TESTO Allergeni 1 con 1 farcitura	7,00€
TORTA AL TESTO Allergeni 1 con 2 farcitura	9,00€

- FARCITURE -

PROSCIUTTO CRUDO
SALAME
CAPOCOLLO
CIAUSCOLO
GUANCIALE
ERBETTA COTTA
SALSICCIA COTTA
CACIOTTA AL TARTUFO Allergeni 3
FORMAGGIO MISTO (LATTE BOVINO/OVINO) Allergeni 3
MOZZARELLA DI BUFALA CAMP. Allergeni 3
POMODORO E INSALATA

UNICO LIMITE IL TUO GUSTO!

Il menù è realizzato e proposto dallo chef

Mario Pizzichini

Mario Pizzichini





MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- BEVANDE -

ACQUA NATURALE TVLLIA SELLANO UMBRIA 0.75LT	2,50€
ACQUA FRIZZANTE TVLLIA SELLANO UMBRIA 0.75LT	2,50€
COCA COLA/ZERO/DECA 33CL	2,50€
FANTA 33CL	2,50€
SPRITE 33CL	2,50€
BIRRA ARTIGIANALE UMBRA In Base alla disponibilità	6,50€

- DOLCI E DOLCEZZE -

ANTICA TORTA DI MELE E ... Allergeni 1-3-8	5,00€
Accompagnata con il vinsanto + 2€	
TORCOLO Allergeni 1-3	5,00€
-Con marmellata fast di mele e cannella	
-Bagno alcolico dello Chef + 2€	
SOUFFLE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO Allergeni 1-8	5,00€
FRUTTA di stagione	4,00€

- LIQUORI E CAFFÈ -

GRAPPA DI GRECHETTO	7,00€
AMARO ALLE ERBE DEL FRATE	5,00€
CAFFÈ ESPRESSO	2,00€



Il menù è realizzato e proposto dallo chef

Mario Pizzichini

Mario Pizzichini



MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- ALLERGENI -

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2) GUSTACEI E PRODOTTI A BASE DI GUSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Il menù è realizzato e proposto dallo chef

Mario Pizzichini

Mario Pizzichini





MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- VINI -

DEI COLLI MARTANI

GRECHETTO MANDOCCE IGT

Vino prodotto con uve in purezza del vitigno Grechetto. Si accompagna ad antipasti di tutti i tipi, a minestre asciutte, carni rosse non eccessivamente succulente, piatti di pesce e formaggi magri a pasta molle. È un vino piacevole da gustare anche in estate a temperatura molto fresca.

Tipo di vino: Bianco

Uve: Grechetto 100%

Terreno: Franco argilloso

Resa per ha : 100-120 q.li

Colore: Giallo paglierino tendente al dorato

Profumo: Caratteristico di frutta matura

Sapore: Equilibrato, sapido e retrogusto piacevolmente amaro

Servizio: 10-12 °C

Invecchiamento: Breve maturazione in botti di acciaio o cemento

Bottiglie: 75 cl

Alcol: 12,5-13,5%

Wine produced with grapes from the Grechetto grape. It goes well with appetizers of all types of pasta, red meat not overly succulent, fish dishes of all types and lean soft cheese. It is a pleasant wine to be enjoyed in summer to very cool temperature.

Balanced, fruity and with a pleasantly bitter aftertaste Short maturation in barrels of cement or steel

Type of wine: White

Grape: Grechetto 100%

Ground: Clay loam soil

Yield for ha: 100 - 120 quintal

Colour: Straw yellow to golden

Bouquet: Characteristic of ripe fruit

Palate: Balanced, fruity and with a pleasantly bitter aftertaste

Service: 10- 12 °C

Aging Process: Short maturation in barrels of cement or steel

Bottles: 75 cl

Alcohol: 12,5-13,5%

BOTTIGLIA ~~22,00€~~

OFFERTA DEL MESE 13,00€

CALICE ~~7,00€~~

OFFERTA DEL MESE 5,00€



MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- VINI -

DEI COLLI MARTANI

CABERNET SAUVIGNON MANDOCC IGT

Vino prodotto con uve in purezza del vitigno Cabernet Sauvignon. Si abbina a pasta al sugo di carne, agnello arrosto, maiale al forno e spezzatino di cinghiale, salumi e formaggi a pasta dura stagionati.

Tipo di vino: Rosso

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Terreno: Franco argilloso

Resa per ha: 100 - 120 g.l

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Vinoso e finemente erbaceo

Sapore: Pieno e persistente

Servizio: 18 - 20 °C

Invecchiamento: Maturato in botti di cemento o acciaio

Bottiglie: 75 cl

Alcol: 14,5% vol

Wine produced with grapes from the Cabernet Sauvignon grape. It goes well with pasta with meat sauce, roast lamb, roast pork and wild boar stew, cured meats and hard cheeses seasoned pasta.

Type of wine: Red

Grape: Cabernet Sauvignon 100%

Ground: Clay loam soil

Yield for ha: 100 - 120 quintal

Colour: Intense red with garnet

Bouquet: Vinous and finely herbaceous

Palate: Full and persistent

Service: 18 - 20 °C

Aging Process: Maturation in barrels of cement or steel

Bottles: 75 cl

Alcohol: 14,5% vol

BOTTIGLIA ~~22,00€~~

OFFERTA DEL MESE 13,00€

CALICE ~~7,00€~~

OFFERTA DEL MESE 5,00€





MANDO:CC
Restaurant Wine
CUCINA TIPICA UMBRA

- BOLLICINE -

COL DELLE ROSE EXTRA DRY

il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite.

Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca.

In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo oppure con primi piatti e secondi di pesce delicato.

Temperatura di servizio: 7÷9°C

BOTTIGLIA 18,00€

